

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTARK	
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR DAN DIAGRAM.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Pembatasan Dan Perumusan Masalah.....	5
C. Definisi Oprasional.....	6
D. Tujuan Penelitian.....	8
E. Manfaat Penelitian.....	9
F. Asumsi	10
G. Pertanyaan Penelitian.....	11
H. Lokasi Penelitian.....	12
 BAB II KOMPETENSI MENYIAPKAN, MENGOLAH, MENATA DAN MENYIMPAN HIDANGAN DARI SAYURAN, TELUR DAN PASTA DAN PENERAPANNYA PADA PRAKTEK KERJA INDUSTRI DI <i>KITCHEN</i> HOTEL DAN RESTORAN	
A. Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta.....	13
1. Pengertian Kompetensi.....	13
2. Kriteria Unjuk Kerja.....	14
B. Gambaran Umum Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta.....	15
1. Materi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran.....	15
2. Materi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Telur	26
3. Materi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Pasta	30
4. Metode Pembelajaran Kompetensi Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta	37
5. Evaluasi Pembelajaran Kompetensi Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta.....	39
C. Gambaran Umum Praktek Kerja Industri.....	40
1. Pengertian Praktek Kerja Industri.....	41
2. Tujuan Praktek Kerja Industri	41
3. Ruang Lingkup Praktek Kerja Industri.....	41

4. Pedoman Pelaksanaan Praktek kerja Industri.....	42
5. <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Sebagai Sarana Praktek Kerja Industri Bidang Boga.....	43
6. Pelaksanaan Persiapan Bahan Dan Alat Dalam Pengolahan Hidangan	46
7. Sanitasi, Higiene Dan Keselamat Kerja.....	51
D. Penerapan Kompetensi Penyiapan Hidangan Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel dan Restoran.	55
1. Penerapan Kemampuan Kognif Kompetensi Penyiapan Hidangan Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran	56
2. Penerapan Kemampuan Apektif Kompetensi Penyiapan Hidangan Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel dan Restoran.....	57
3. Penerapan Kemampuan Psikomotor Kompetensi Penyiapan Hidangan Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel dan Restoran	58

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian.....	60
B. Populasi Dan Sampel Penelitian.....	60
C. Teknik Pengumpulan Data.....	61
D. Teknik Pengolahan Data.....	62
E. Prosedur Penelitian.....	65

BAB IV PENGOLAHAN DATA DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

A. Hasil Data Penelitian.....	66
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	97

BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan	102
B. Implikasi.....	104
C. Rekomendasi.....	105

DAFTAR PUSTAKA	107
----------------------	-----

LAMPIRAN

1. Kisi-kisi penelitian.....	110
2. Angket penelitian.....	113
3. Pedoman observa.i.....	125

DAFTAR TABEL

Tabel

2.1	Jenis Sayuran Batang.....	
2.2	Jenis Sayuran Umbi.....	
2.3	Jenis Sayuran Daun.....	15
2.4	Jenis Sayuran Bunga.....	16
2.5	Jenis Sayuran Buah.....	17
2.6	Jenis Sayuran Jamur.....	19
2.7	Potongan Sayuran.....	20
2.8	Peralatan Untuk Hidangan Telur.....	22
2.9	Format Unjuk Kerja Peserta Diklat Dalam Pelaksanaan Praktek Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta.....	25 29
2.10	Format Penilaian Praktek Kerja Industri.....	
3.1	Daftar Rincian Jumlah Populasi Peserta Diklat Program Restoran Tingkat III Yang Mengikuti Prakerin Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran.....	40 45
4.1	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel dan Restoran Berupa Pengetahuan Tentang Jenis Sayuran.....	61
4.2	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Pengetahuan Macam-Macam Teknik Pengolahan Telur.....	66
4.3	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Pengetahuan Tentang Ciri Telur Yang Baik.....	67
4.4	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Pengetahuan Tentang Cara Menyimpan Telur	68
4.5	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Pengetahuan Tentang Jenis Pasta.....	69
4.6	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Pengetahuan Tentang Pengertian Pasta.....	70
4.7	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Bahan Pembuatan <i>Spagheti Bolognese</i>	70

4.8	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Teknik Pemilihan Sayuran Daun Yang Baik.....	71
4.9	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Cara Pembuatan Telur Rebus.....	72
4.10	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Bahan Utama Pembuatan <i>Vichy Carrot</i>	73
4.11	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Tentang Bahan Utama Pembuatan <i>French Omelette With Cheese</i>	74
4.12	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Saus Yang Biasa Digunakan Untuk Hidangan Pasta	74
4.13	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Cara Pemilihan Sayuran Polong.....	75
4.14	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Tentang Langkah Yang Perlu Diperhatikan Pada Waktu Pengolahan Hidangan Dari Sayuran.....	76
4.15	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Penggunaan Peralatan Untuk Mengolah Hidangan Dari Telur.....	76
4.16	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Kriteria Pasta Yang Baik Setelah Di Rebus.....	77
4.17	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Sikap Menanggapi Koreksi Dari Supervisor.....	78
4.18	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada	79

	Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Sikap Dalam Menerapkan Pengolahan Hidangan.....	
4.19	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Sikap Menanggapi Resep Yang Berbeda.....	80
4.20	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Sikap Dalam Menerapkan Disiplin Kerja.....	81
4.21	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Sikap Dalam Menerapkan Tanggung Jawab.....	82
4.22	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Sikap Dalam Meningkatkan Keterampilan Pengolahan Bahan Makanan.....	83
4.23	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Keterampilan Tentang Pemilihan Wortel Yang baik.....	84
4.24	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Keterampilan Tentang Cara Menata Dan Menyajikan <i>Chicken Pasta</i>	85
4.25	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Keterampilan Cara Memulai Proses Perebusan 100 Gram Pasta Kering.....	86
4.26	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Produk Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Keterampilan Tentang Cara Membuat Saus Tomat Untuk Pasta.....	86
4.27	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Keterampilan Dalam Menjaga Kebersihan Pribadi.....	87
4.28	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan	

	Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Keterampilan Tentang Cara Penyimpanan Bahan Makanan Sayuran Umbi, Seperti Kentang, Wortel Dan Lobak.....	88
4.29	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Keterampilan Membuat <i>Spagheti Bolognese</i>	89
4.30	Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Berupa Keterampilan Cara Menata Hidangan Agar Menarik Selera Makan Tamu.....	90
4.31	Rata-rata Prosentase Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Ditinjau Dari Kemampuan Kognitif.....	91
4.32	Rata-rata Prosentase Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Ditinjau Dari Kemampuan Afektif.....	93
4.33	Rata-rata Prosentase Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran Ditinjau Dari Kemampuan Psikomotor.....	94
4.34	Rata-rata Prosentase Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di <i>Kitchen</i> Hotel Dan Restoran	95
		96

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Telur.....	
Gambar 2.2 Pasta Pelengkap Sup.....	
Gambar 2.3 Pasta Sebagai Bahan Utama.....	26
Gambar 2.4 Pasta Untuk Hidangan Yang Dipanggang.....	31
Gambar 2.5 Pasta Untuk Isian.....	31
Bagan 2.1 Struktur Organisasi Kitchen Hotel Dan Restoran.....	31
	32
	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Kisi-Kisi Penelitian.....	
Lampiran Instrumen Penelitian.....	
Lampiran Format Penilaian Unjuk Kerja.....	110
Lampiran Unjuk Kerja.....	113
Lampiran Surat-Surat.....	124
	139
	148